

aufs allerschwindeste damit / dann er wird gar bald hart; und lassets
ertrocknen.

8. Marzepan oder Kauten.

Zu diesen Marzepanen nehmet ein und ein Viertel Pfund
Mandeln / stoffets mit Rosen = Wasser ab / biß sie schön klar
werden / rühret dann drey Viertel Pfund gestoffenen Zucker
darunter / trocknets in einem messingnen Kesselein über der Kohlen
ab / biß sich der Zeug ablediget; leget ihn dann heraus auf einen
hölzernen Boden oder Bret / streuet aber zuvor einen Löffel voll
Zucker darauf / und wircket ihn wohl glatt zusammen; alsdann machet
daraus was beliebt / Kauten oder runde Marzepan: fürnemlich
aber machet die beliebte Form auf Oblaten / und benezet selbige zu-
vor ein wenig mit Rosen = Wasser / streuet auch Zimmet und Mus-
catenblüh darauf / und überstreichet es mit dem Mandel = Zeug; bes-
treuet daß Blech mit Mehl / setzet alsdann die darauf gelegten
Marzepan im Ofen / lassets ein wenig bachen / und übereisets nach-
mal mit einem Eiß = oder andern weissen Spiegel; setzets wieder zum
Ofen biß sie ertrocknen: bezierets dann mit Trisanet / auch Pome-
ranzen = und Citronen = Schelffen / und verguldet nach gefallen:
oder leget in die mitten desselben / eine von Tragant gemachte Blü-
me oder Bildlein. *

9. Krafft = Marzepan.

Nehmet einen abgetrockneten Marzepan = Zeug / wie er in die-
sem Theil Num. 1. beschrieben worden; schneidet ihn zu klei-
nen Stücklein / mischet Zimmet / Muscatenblühe / Cardamo-
men / und ein wenig Rosen = Zucker darunter / schneidet auch Citro-
nat / Pomeranzen = und Citronen = Schelffen / ingleichen grüne und
weiße Pinien = und Pistacien = Nüßlein darein / und zwar alles wohl
klein; wirckets unter einander / giesset noch ein wenig Rosen = Was-
ser dar

* Zu diesen Marzepanen kan man auch / so es beliebt / nur die allge-
meine Mandel = Massa gebrauchen.